

Jokaisella maalla, jolla on ikivanhat perinteet, on myös poikkeuksetta oma alkoholipitoinen erikoisjuomansa: briteillä on skotlantilainen viskinsä, ranskalaisilla viininsä, Neuvostoliiton juoma on votka ja kiinalaisten samshu. Japanilaisilla on sake.

Näiden alkoholijuomien valmistusprosessi ja maku on hienostunut aikojen kuluessa, ja maku on muuttunut samalla täyteläisemmäksi. Jokaista voidaan sanoa eräänlaiseksi "perinteelliseksi taide-teokseksi", ja ne ovat vaikuttaneet suuresti näiden maiden ruoanvalmistustapoihin ja kansalaisten tottumuksiin. Ne muodostavat myös osan näiden maiden kulttuuriperintöä.

Nykyään ovat japanilaisten ruokailutavat muuttuneet erittäin monimuotoisiksi. Tästä syystä Japanissa tuotetaan ja käytetään myös erilaisia, maailman eri osista peräisin olevia alkoholijuomia, kuten olutta, viskiä ja viiniä. Suosituin juoma on silti yhä edelleen perinteellinen sake, joka valmistetaan riisistä ja vedestä ja jonka alkoholipitoisuus on 15—17 tilavuusprosenttia.

Sake kuuluu erottamattomasti japanilaisen jokapäiväiseen elämään, puhumattakaan juhlatilaisuuksista kuten syntymäpäivistä, hääpäivistä, hautajaisista ja esi-isien kunniaksi järjestettävistä juhlameinoista sekä muista perinteellisistä tapahtumista. Aivan kuten viini kuuluu ehdottomasti ranskalaiseen ruokapöytään, kuuluu sake japanilaiseen.

Saken historia

Ei voida tarkoin osoittaa, mistä lähtien japanilaiset ovat valmistaneet ja juoneet sakea, mutta Japanin mytologiassa on kosolti tarinoita, joissa tämä juoma mainitaan.

Kahdessa vanhassa Japanin tarustoa ja historiaa sisältävässä kahdeksannen vuosisadan alkupuolella ilmestyneessä kirjassa, joista toinen on Kojiki (Muinaisten asioiden aikakirja) ja toinen Nihonshoki (Japanin kronikat), on kummassakin sama tarina Susano-no-Mikotosta. Tarina on lyhykäisyydessään seuraava: Pystyäkseen surmaamaan Yamata-no-Orochin, suunnattoman suuren ihmisiä nielevän kahdeksanpäisen käärmeen, Susano-no-Mikoto valmistaa sakea ja onnistuu houkuttelevaan käärmeen

Kirjoittajan pitämä esitelmä Suomalais-japanilaisen yhdistyksen kokouksessa 8. 1. 1979.

juomaan sitä. Kun tuo hirviö tulee umpihumalaan ja nukahtaa, hän surmaa sen miekallaan. Tämä on yleisimmin tunnettuja Japanin mytologian taruja.

Folkloristit sanovat, että sakea valmistettiin alunperin uhrilahjana jumalille. Ihmiset joivat sakea ainoastaan erikoistilaisuuksissa, kuten šintolaisuuteen kuuluvien rituaalien yhteydessä. Aikojen kuluessa alettiin sakea kuitenkin nauttia myös jokapäiväisissä tilaisuuksissa, ja sen käyttö levisi ensin ylimystön ja sittemmin myös tavallisen kansan keskuuteen.

Japanin vanhin runokokoelma, Man-yo-shu, ilmestyi kahdeksannen vuosisadan puolivälissä ja käsittää noin 4 500 wakaa (perinteellistä japanilaista runoa). Tätä kokoelmaa japanilaiset lukevat yhä yleisesti. Se sisältää kokonaisen joukon runoja, joissa sakesta puhutaan kuvaavia ilmauksia käyttäen. Erääseen esimerkiksi sisältyy saken ylistys: "ei ole toista saken kaltaista aarretta", ja siinä kerrotaan, miten sakea juodaan pienestä kupista, jossa luumunkukan terälehti uiskentelee. Eräässä toisessa surumielisessä runossa kerrotaan naisesta, joka kaipaa aviomiestään, valtion virkamiestä, joka on maaseudulla virka-asioissa. Nainen miettii, miten hänen miehensä varmasti potee yksinäisyyttä ja maistelee sakea aivan yksin.

Noina aikoina, jolloin ylimystö keisarin johdolla hallitsi maata (8. ja 12. vuosisadan välisenä ajanjaksona), oli keisarillisen hovin käytössä omien tarpeiden tyydyttämistä varten erilaisia tehtaita, jotka valmistivat mm. paperia, suorittivat kirjansidontaa, kutoivat ja värjäisivät kankaita. Eräs tällainen tehdas valmisti sakea, ja siitä käytettiin nimitystä Sake-no-tsukasa ja sen toimitusjohtajana oli Sake-no-kami, korkea-arvoinen virkamies, jonka virka-asema oli verrattavissa pienehkön provinssin kuvernöörinvirkaan. Tämä osoittaa, miten tärkeä sakea valmistava tehdas oli keisarilliselle hoville. Ja ylimysten usein järjestämiä hienoja juhlaillallisia, joilla juomia nautittiin, kuvaillaan lukuisissa tähän päivään asti säilyneissä teoksissa ja historiankirjoissa.

Aina 12. vuosisadan tienoille asti ei Japanissa ollut juomatehtaita yksityisten omistuksessa ja käytössä. Tavalliset ihmiset joko tekivät itse sakea omiksi tarpeikseen omilla alkeellisilla menetelmillään taikaka otivat sitä šintolaispyhäköistä tai buddhalais-temppeleistä, joissa tätä juomaa valmistettiin melko

runsaasti.

Kun bushit (samurait eli soturit) riistivät poliittisen vallan ylimystöltä 12. vuosisadan lopulla, lopetettiin keisarillisen hovin sakea valmistava tehdas. Mutta vanhan järjestelmän aikana vakiintunut valmistustekniikka levisi vähitellen tavallisen kansan keskuuteen.

15. ja 16. vuosisadalla, jolloin vaihtokauppatalous kehittyi Japanissa, syntyi uusi ammattikunta: yksityiset saken valmistajat, jotka sijoittuivat etupäässä suurehkoihin kaupunkeihin. Sikäli kuin tiedetään, oli yksistään Kiotossa 15. vuosisadan alussa yli 300 sakea valmistavaa juomatehdasta.

Saken valmistus

Aikojen kuluessa valmistustekniikka kehittyi ja 18. vuosisadalla se oli jo sillä tasolla kuin nykyään.

Saken valmistus voidaan karkeasti jakaa kolmeen vaiheeseen. Ensimmäinen vaihe on kojn (imelletyn riisin tai riisihomeen) valmistus.

Sakessa oleva alkoholi syntyy sokerin käydessä hiivan avulla. Ensimmäiseksi on siis valmistettava sokeria. Tämä on suhteellisen yksinkertaista, kun kyseessä ovat hedelmistä tehdyt viinit, kuten rypälewiinit, koska hedelmän mehussa on jo sokeria. Saken valmistuksessa riisissä oleva tärkkelys (jota on 76 %) on tarkoin muutettava sokeriksi.

Japanilaisen saken valmistuksessa koji on se aine, joka muuttaa riisin tärkkelyksen sokeriksi. Koji on oluen valmistuksessa käytettävän imelletyn ohran vastike. Oluen valmistajat kutsuvat maltaita "oluen sieluksi", samoin koji on japanilaisille saken valmistajille "saken sielu".

Kojn valmistuksessa sekoitetaan ensin höyrytettyyn riisiin homesienien itiöitä. Riisiä pidetään tämän jälkeen koji-huoneessa, jossa sekä lämpötila että kosteuspitoisuus ovat korkeat. Seos muuttuu kojiksi 40 tunnissa. Kojn laadun tarkkailu on tärkeä työvaihe, sillä kojn laatu on täysin riippuvainen riisin höyrytyksestä ja huoneen lämpötilasta.

Saken valmistuksen toisessa vaiheessa saadaan moto (juuri) sekoittamalla koji, vesi ja hiiva höyrytettyyn riisiin. Moto on kypsää noin kuukauden kuluttua.

Kolmas vaihe on moromin (sakesoseen) valmistus. Höyrytetty riisi, koji ja vesi lisätään motoon. Säiliössä koji muuttaa höyrytetyn riisin sisältämän tärkkelyksen sokeriksi. Hiiva puolestaan saa aikaan käymisen sokeriliemessä muuttaen sen sakeksi. Japanilaisen saken valmistukselle on ominaista juuri nämä kaksi samanaikaisesti tapahtuvaa prosessia: sokeriksi muuttuminen ja käyminen. Oluen valmistuksessa ohran muuttuminen sokeriksi ja käyminen tapahtuvat eri aikoina.

Moromin käymisvaihe kestää hieman alle kuukauden. Tämän jälkeen moromi pannaan kangaspuusiin, josta raaka sake sitten puristetaan ulos. Tämän jälkeen neste pastöroidaan alhaisessa lämpötilassa ja sen annetaan kypsyä 40 päivän ajan. Näin saatu sake pannaan lasipulloihin tai puiisiin tynnyreihin ja

lähetetään markkinoille.

Japanilaisen saken valmistus kestää kaikkiaan noin neljä kuukautta. Tavallisesti valmistus aloitetaan joulukuussa ja lopetetaan maaliskuussa. Kiireisin on vuoden kylmin aika, tammi—helmikuu. Saken valmistamiseen juuri talvella on syynä se, että alhainen lämpötila alentaa ilmassa olevien bakteerien toimintakykyä vähentäen näin moton ja moromin pilaantumisvaaraa.

Talvella tapahtuvalla valmistuksella on myös muita etuja. Valmistajat voivat käyttää edellisenä syksynä korjattua uutta riisiä. Lisäksi he voivat palkata maanviljelijöitä kausiluonteisiksi työntekijöiksi maatalouden kannalta hiljaisena aikana.

Saken valmistuksessa käytettävää rakennusta kutsutaan saka-guraksi (kirjaimellisesti saken varastointitila). Rakennuksessa on paksut seinät, pienet ikkunat ja korkea katto. Se on rakennettu niin, että ulkoilman vaikutus sisällä olevaan lämpötilaan on minimoitu. Näin ulkona oleva lämpötila ei voi keskeyttää saken valmistusprosessia. Saka-guraa käytetään myös saken varastointitilana keväästä syksyyn. Sen ainutlaatuinen rakenne pitää varastotilan suhteellisen viileänä kesällä ja estää näin saken pilaantumisen. Viime aikoina on kuitenkin ilmastoitujen panimoiden määrä kasvanut. Tällaisissa panimoissa sakea voidaan valmistaa kautta vuoden.

Ainutlaatuinen valmistusmenetelmä

Saken valmistus oli menneinä aikoina suurin "kemiallisen teollisuuden ala" Japanissa. Pitkän kokemuksen kautta saavutettu tieteellinen asiantuntemus on keskitetty valmistusmenetelmiin.

Japanilaisen saken valmistusprosessi on monessa suhteessa ainutlaatuinen hämmästyttävän jopa tämän päivän tiedemiehiä. Yksi erikoislaatuisuus on hi-ire (kuumennus); se on menetelmä, jolla raaka sake pastöroidaan alhaisessa lämpötilassa.

Alhaisessa lämpötilassa tapahtuva sterilointi, joka tunnetaan pastöroinnin nimellä (esimerkiksi viinin kuumennus 60°C:een, jolloin viinin pilaantumisen aiheuttavat bakteerit kuolevat), on tunnetun ranskalaisen kemistin Louis Pasteurin (1822—1895) kuuluisimpia keksintöjä. Muistiin talletetut tiedot osoittavat kuitenkin, että hi-ire-menetelmää, joka on periaatteeltaan sama kuin Pasteurin keksimä alhaisessa lämpötilassa tapahtuva sterilointi, käytettiin saken valmistuksessa Japanissa jo 1600-luvulla, mahdollisesti vieläkin aikaisemmin.

Japanilaisella sakella on muitakin ainutlaatuisia ominaisuuksia. Kukaan ei esimerkiksi ole toistaiseksi pystynyt selvittämään, miksi saken alkoholipitoisuus on suurempi kuin muiden käymismenetelmällä valmistettujen alkoholijuomien.

Tislattujen juomien, esimerkiksi viskin ja konjakin, alkoholipitoisuus voidaan vaivatta nostaa hyvinkin suureksi. Toisaalta alkoholijuomien alkoholipitoisuudella on tietty yläraja. Oluella se yleensä on kolme tai neljä tilavuusprosenttia, viineillä 8—14 ja

samshulla 10—14 tilavuusprosenttia. Markkinoilla olevan saken alkoholipitoisuus on 15—17 tilavuusprosenttia hallituksen antamien säännösten mukaisesti. Alkuperäisen, juuri moromista puristetun saken alkoholipitoisuus on suurempi: 20, jopa 22 prosenttia.

Käymisprosessin erikoistuntijat olettavat, että japanilaisen saken erityisen suuri alkoholipitoisuus johtuu sen ainutlaatuisesta valmistusmenetelmästä: säiliöissä samanaikaisesti tapahtuvasta sokeriksi muuttumisesta ja käymisestä. Suuren alkoholipitoisuuden aiheuttava prosessi on vielä monilta osin selvittämättä.

Kuinka sakea nautitaan

Nykyisin Japanissa on 3 300 sakea valmistavaa tehdasta, jotka valmistavat yhteensä noin 4 000:ta eri sakelaatua. Useat näistä tehtaista ovat jopa 200—300 vuotta vanhoja.

Koska riisinviljely on Japanissa laajaa ja hyvänlaatuista vettä on saatavilla yleisesti, valmistetaan sakea kaikkialla maassa. Erityisen tunnettuja saken valmistuskeskuksia ovat Nada Koben esikaupungissa ja Fushima Kiotossa. Niitä voitaisiin verrata Bordeaux'n ja Bourgognen viinien keskuksiin.

Nyt markkinoilla oleva sake voidaan luokitella laadun mukaan kolmeen ryhmään: erikoisluokkaan, 1. luokkaan ja 2. luokkaan. Näiden kaikkien alkoholipitoisuus on 15—17 tilavuusprosenttia. Maun perusteella sake voidaan karkeasti lajitella seuraavasti: ama-kuchi (makea) ja kara-kuchi (kuiva). Ero näiden välillä on tosin hiuksenhieno. Japanilainen sake on luonnostaan kohtalaisen makeaa.

Sake nautitaan vuoden sisällä valmistumisesta, toisin sanoen ennen kuin uusi sake valmistuu. Tässä sake eroaa viskistä ja konjakista, joiden arvo kohoaa iän mukana, ja viinistä, jonka arvo riippuu viinin vuosikerrasta. Saken eri laadut eroavat kuitenkin

toisistaan riippuen valmistuspaikkakunnan ilmastosta, valmistusmenetelmien pienistä eroista jne.

Sakea juotaessa käytetään kahta tyyppillistä porsliiniastiaa: tokkuria (kapeakaulaista kannua, jossa ei ole otinta) ja sakazukia (pientä, usein matalaa kuppia). Sakea voidaan juoda kylmänä tai "on the rocks", mutta tavallisesti se lämmitetään 35—40°C:een. Ensin sake kaadetaan tokkuriin (tilavuus yleensä 180 cl³), joka sitten asetetaan kuumaan veteen saken lämmittämiseksi. Lämmitetty sake juodaan sitten sakazukista. Hyvä tokkuri ja sakazuki ovat välttämättömät saken nauttimiseen, ja jo ammoisista ajoista savenvalajat ovat kilpailleet keskenään sakeastioiden värin tai kuvioinnin parantamiseksi.

Kutsuilla, joissa juodaan sakea, tulee ruokailuvälineet lisäksi valita siten, että ne sopivat yhteen sakeastioiden kanssa. Saken maistelun ja ruokailun lisäksi sakenjuontiaistioilla on tärkeä osa tämän juoman juontietiketissä.

Japanin perinteellinen kulttuuri kiinnittää erityistä huomiota vuodenaikoihin. Tämä pitää paikkansa myös saken nauttimisessa. Esimerkiksi keväällä astioiden ja välineiden yhdisteleminen kevään mielialaan sopiviksi sekä keväiset ruokalajit saavat saken maistumaan entistä paremmalta.

Eräissä juhlatilaisuuksissa sakea juodaan myös jonkin verran karkeammalla tavalla. Sake kaadetaan masuun (puiseen mittaan, jonka tilavuus on 1,8 l) suuresta tynnyristä (tilavuus 72 l). Sitten juoma nielaistaan nopeasti.

Sake on välttämätön myös hääjuhlallisuuksissa. Tämän päivän Japanissa vietetään monenkaltaisia hääseremonioita. Tavallisimmat ovat kuitenkin yhä šintolaiset hääpidot, jotka suorittaa šintolainen pappi vanhojen ja kunnianarvoisten rituaalien mukaisesti. Näissä seremonioissa morsian ja sulhanen nauttivat sakea šinto-alttarin edessä samasta sakazukista; näin tekemällä he antavat häälupauksen.